

Dîner de la Saint-Valentin

L'huître en gelée de champagne

Oyster with Champagne gel



La coquille Saint Jacques, en carpaccio, légumes croquants en vinaigrette vanillée, twist d'agrumes

Scallop carpaccio, crunchy vegetables with vanilla dressing, citrus twist



Le Saint-Pierre, aiguillettes rôties, couteaux farcis et tombée de cresson

Roasted john dory, stuffed razor clams and watercress



Pithiviers de pigeon et foie gras à la truffe Melanosporum *(pour 2 personnes)*

Pigeon pithiviers with black truffle and foie gras (for 2 persons)



Comté affiné par la fromagerie Michelin et texture de betteraves

Matured Comté by Michelin fromagerie with beetroot texture



Pré-dessert autour du pamplemousse et du champagne rosé

Pre-dessert with pink grapefruit and rosé Champagne



Tarte soufflée au chocolat, praliné, amandes et noisettes, sorbet poire

Chocolate tart, praline, hazelnuts and almonds, pear sorbet

110 Euros